



A la carte cet automne *On the menu this autumn*

Par notre Chef, Fabien Rouvière

Menu **39 €**

ENTRÉE SEULE 14 € • PLAT SEUL 24 € • DESSERT SEUL 8 €
STARTER ONLY €14 • MAIN DISH ONLY €24 • DESSERT €8

Foie Gras poêlé, mangue confite et aux épices
Pan fried Foie Gras with Mango confit and spices

Choux-Fleur aux oranges, arlequin de carotte *écho*
Cauliflower with Orange and Harlequin carrots

Joue de Bœuf confite au vin rouge, pomme Granny Smith
Beef cheek confit with red wine and Granny Smith apples

Pâté en Croûte de sanglier, cacao, raisin blond et noisettes **+5€**
Wild Boar pâté in a pastry crust, cocoa, golden raisins and hazelnuts



Maigre cuit à l'écaille, écume de poivre timut, mousseline de butternut au citron *écho*
Meager fish, cooked with its scales on, Timut pepper foam, butternut squash and lemon mousseline

Porcelet braisé au miel et épices, patate douce en mousseline
Braised suckling pig with honey & spices, Sweet potato mousseline

Bœuf « Black Angus », panais, girolles et figue, jus réduit **+10€**
« Black Angus » Beef, parsnips, girolle mushrooms and figs, and reduced beef jus sauce

Belle Viande sur voiture de tranche du château, accompagnements du moment
Choice meat from our carving trolley with seasonal accompaniments

Bar, beurre rouge, arrancini en persillade et mini-légumes
Sea Bass with Red Butter sauce, arrancini rice balls with parsley and garlic and baby vegetables



Figue et Noix, en tartelette, sorbet balsamique **+3€** *écho*
Fig and Walnut tartlet with Balsamic sorbet

Poire pochée, fève de tonka, glace caramel beurre salé
Poached pear, Tonka bean and salty caramel ice cream

Chocolat intense, crème vanille bourbon en tarte fine, sorbet chocolat
Rich chocolate and Bourbon vanilla cream tart with chocolate sorbet

Le mariage du **Café** et de **l'Amande**, glace café blanc
Coffee & Almond Harmony, white coffee ice-cream

Café et Thé gourmand
Coffee or Tea with sweet treats

.....
Nous vous proposons notre Plateau de Fromages
accompagnés de fruits secs et confitures **15€**
Cheese platter with nuts and preserves
.....

Prix nets TTC, service compris. • *Prices include vat and service tax.*